

2. Les techniques liées à la prestation

1.11 Servir :

- plat sur table
- à l'assiette
- à la française
- à l'anglaise
- au guéridon
- au plateau

1.12 Synchroniser plusieurs tables

1.13 Débarrasser

1.14 Renouveler une table

1.15 Effectuer le service :

- des différentes formules de petit déjeuner (en salle et en chambre)
- d'une pause sucrée ou salée

1.16 Assurer le service de la couverture

1.17 Servir des potages

1.18 Servir une sauce, un jus, un coulis, etc.

1.19 Découper des terrines

1.20 Fileter un poisson rond ou plat

1.21 Ouvrir une papillote

1.22 Flamber, finir la sauce des pièces sautées

1.23 Préparer un tartare de viande

1.24 Découper des volailles entières (sauf canard et volailles de grosse taille)

1.25 Trancher une côte de bœuf, un magret, une pièce de viande (rôti, etc.)

1.26 Portionner des fromages

1.27	Portionner une tarte, un entremets, etc.
1.28	Flamber des fruits
1.29	Préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur : <ul style="list-style-type: none"> • eaux, BRSA, bières, cidres, etc. • apéritifs courants à base de vins, d'alcools • boissons à la pression • cocktails (uniquement au verre) • vins en bouteille, au verre, au pichet, en carafe • vins effervescents • boissons chaudes • eaux de vie, alcools, liqueurs et crèmes
1. Les techniques de préparation	
1.30.	Cuire des œufs (dur, à la coque, omelette, brouillés, au plat)
1.31.	Préparer les « <i>encas et grignotages salés</i> » en accompagnement de l'apéritif (planches et ardoises, accras, tapas, antipasti, Mezzés, etc.)
1.32.	Dresser des préparations en coupe ou en verrine (avocats, crevettes, etc.)
1.33.	Préparer un melon
1.34.	Dresser une assiette de poissons fumés
1.35.	Dresser une assiette de fruits de mer ou de coquillages
1.36.	Préparer et dresser une entrée à base de crudités ou de salade composée
1.37.	Préparer une assiette anglaise, une assiette de charcuteries
1.38.	Préparer une assiette de fromages
1.39.	Préparer un plateau ou un chariot de fromages
1.40.	Préparer une salade de fruits frais
1.41.	Préparer un ananas (« spirale » et « bateau »)
1.42.	Préparer une coupe de glaces et sorbets
1.43.	Dresser un café, thé, chocolat gourmand
1.44.	Préparer et présenter des produits de restauration « minute » (sandwiches, croque-monsieur, hot-dog, quiche, pizzas, pâtisserie...)
1.45.	Cuire des produits de boulangerie (pains, viennoiseries, etc.)
1.46.	Remettre en température et dresser des plats préparés à l'avance